

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 1 di 36



Protezione transitoria

Piano dei Controlli Arancia di Ribera D.O.P.

PROTETTO TRANSITORIAMENTE A LIVELLO NAZIONALE
CON D.M. DEL 571 del 11/01/2008

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore Sanitario
0	11/12/07	C. Smeraglia M. L. Scatassa	S. Dara	S. Caracappa

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 2 di 36

INDICE GENERALE

1 Premessa	3
2 Scopo e campo di applicazione.....	3
3 Principali documenti di riferimento.....	4
4 Definizioni e abbreviazioni.....	5
4.1 Abbreviazioni	6
5 Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento	6
5.1 Modalità di presentazione della domanda di accesso al sistema.....	6
5.1.1 Domanda presentata da soggetto singolo.....	7
5.1.1.1 Produttore.....	7
5.1.1.2 Confezionatori.....	8
5.1.1.3 Domanda consegnata da altro soggetto in forza di specifica delega	8
6 Riconoscimento dei richiedenti e mantenimento nel sistema di controllo	9
6.1 Procedure di riconoscimento.....	9
6.1.1 Riconoscimento dei produttori.....	9
6.1.2 Riconoscimento dei confezionatori.....	9
6.1.3 Validità del riconoscimento.....	10
6.2 Variazioni alle situazioni del riconoscimento	10
6.3 Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi	10
6.4 Procedure di sorveglianza	11
6.4.1 Sorveglianza sugli operatori.....	11
6.4.2 Sorveglianza analitica sul prodotto - criteri di valutazione delle caratteristiche di conformità del prodotto.....	12
6.4.2.1 Autocontrollo.....	12
6.4.2.2 Controllo da parte dell'IZS – Servizio di certificazione	14
7 Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti.....	15
7.1 Documentazione dell'attività	15
7.2 Documentazione sistematicamente trasmessa all'IZS.	16
8 Gestione delle non conformità.....	16
8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	16
8.2 Gestione delle non conformità da parte dell'IZS	16
9 Provvedimenti di sospensione e revoca dei soggetti dal sistema dei controlli.....	17
10 Ricorsi.....	18
11 Riservatezza.....	19
12 Pubblicità – Etichettatura.....	19
13 Disciplina produttiva.....	19
13.1 Denominazione.....	19
13.2 Descrizione del prodotto	20
13.3 Prova dell'origine	20
13.4 Zona di produzione.....	20
13.5 Metodo di ottenimento	20
13.6 Tecniche di allevamento.....	21
13.7 Etichettatura.....	22
13.8 Identificazione e rintracciabilità delle produzioni.....	24
13.9 Ricevimento del prodotto e confezionamento.....	24
14 Schema dei controlli.....	26

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 3 di 36

1 Premessa

Il Regolamento CE 510/2006 del Consiglio del 20.3.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) o della Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, artt. 10 e 11 del Regolamento CE 510/06, autorizzati dagli Stati Membri.

L’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” (IZS), quale Autorità Pubblica designata ai sensi dell’art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto in protezione nazionale transitoria “Arancia di Ribera”.

Il presente dispositivo, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso per la registrazione ai competenti servizi dell’Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano l’ “Arancia di Ribera” e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione, coltivazione e confezionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione della fase della produzione primaria, del prodotto e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di coltivazione;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell’immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati il presente piano di controllo descrive l’insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria.

L’insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata, (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti dall’IZS al fine di accertare la conformità dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo, poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata, originano le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate dall’IZS.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti dall’IZS.

2 Scopo e campo di applicazione

Il presente dispositivo persegue la finalità di identificare ed assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della “Arancia di Ribera”, nell’ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera produttiva disciplinata che intendono avvalersi di tale denominazione.

Tali soggetti sono costituiti dai produttori e dai confezionatori così come definiti al successivo paragrafo 4.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 4 di 36

3 Principali documenti di riferimento

Nota MiPAAF n.22897 del 29.11.2007 – Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori.

Nota MiPAAF n.22966 del 30.11.2007 – Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;

Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20.3.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;

D.M. 571 del 11/01/2008 - Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione Arancia di Ribera per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta";

D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CE e 89/396/CE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;

Reg. CE n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 031 del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Reg. CE 1898 /2006 che stabilisce modalità di applicazione al Reg. CE 510/06;

Reg. Ce 907/2004 che modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofrutticoli freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne

Reg.(CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Reg. CE 2200/1996 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli

Legge 27.12.2006 n.296 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)”- Art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari”.

D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CE n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Nota AGR 001485 del 16.01.2006 della Commissione relativa a precisazioni in merito all'etichettatura dei prodotti a D.O.P. e I.G.P. in via di riconoscimento coperte da una protezione transitoria a livello nazionale, come precisato con nota MIPAF n.61405 del 22.2.2006;

UNI CEI ISO IEC 17025 del novembre 2005 “Criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova”.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 5 di 36

4 Definizioni e abbreviazioni

4.1 Definizioni

Arancia di Ribera D.O.P.: prodotto finito conforme recante il marchio distintivo della denominazione.

Attestazione di conformità: atto mediante il quale l'IZS - Servizio Certificazione dichiara che, con ragionevole grado di attendibilità, il prodotto agroalimentare “Arancia di Ribera” è ottenuto in conformità ad un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità.

Attività di registrazione iniziale: attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo ad essere inserito nel sistema di controllo e certificazione dell'IZS.

Autocontrollo: verifica del soddisfacimento dei requisiti di conformità attuata e documentata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria parte di processo.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Regione Sicilia.

Confezionatore: operatore riconosciuto che esercita l'attività di ricevimento e conservazione del prodotto idoneo alla denominazione “Arancia di Ribera” e procede al confezionamento del prodotto finito apponendovi il marchio identificativo della denominazione “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria per la sua immissione sul mercato.

Consorzio di Tutela: Consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21.12.1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

Controllo di conformità: atto mediante il quale l'IZS verifica il rispetto dei requisiti di conformità del prodotto “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria specificati nel Disciplinare e nel presente dispositivo di controllo ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.

Disciplinare: documento i cui contenuti sono conformi a quanto previsto dall'articolo 4 del Regolamento CE n. 510/06, depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed i competenti Servizi dell'Unione Europea.

Lotto: “insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)” “Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità europea ed è apposto sotto la propria responsabilità” (art. 13 – Decreto Legislativo 109/92).

Non conformità grave: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come “Arancia di Ribera”.

Non conformità lieve: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come “Arancia di Ribera”;

Operatore: soggetto produttivo ubicato nel territorio delimitato dal disciplinare che svolge attività di coltivazione e/o confezionamento e immissione del prodotto sul mercato; il termine pertanto comprende sia produttori che confezionatori.

Organismo di certificazione: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di Certificazione (IZS).

Prodotto finito: prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo della “Arancia di Ribera D.O.P.”.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 6 di 36

Produttore: operatore riconosciuto che esercita l’attività di coltivazione dei fondi, ove sono ubicati gli impianti idonei ai fini della produzione “Arancia di Ribera”, di raccolta, conferimento e/o conservazione del prodotto idoneo al confezionamento con la denominazione “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria; qualora il produttore attui anche l’attività di confezionamento il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità per tale attività.

Richiedente: operatore che richiede all’IZS l’accesso al sistema di controllo e certificazione di conformità per “l’Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria.

Soggetto riconosciuto: operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria e registrato nel relativo Elenco, detenuto e aggiornato dall’organismo di controllo.

4.2 Abbreviazioni

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

IZS: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri”- Servizio di certificazione.

R (n...): identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (par.13).

NC: non conformità.

5 Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento

Tutti gli operatori della filiera disciplinata (produttori e confezionatori i cui siti produttivi siano ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare) che intendono concorrere alla realizzazione della denominazione “Arancia di Ribera” nell’ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente dispositivo.

Per l’accesso al sistema di controllo e certificazione della “Arancia di Ribera” ogni soggetto interessato deve produrre specifica richiesta di accesso tramite presentazione di formale domanda all’organismo di controllo autorizzato: L’IZS della Sicilia (allegato 1, 2 e 4).

E’ cura dell’IZS provvedere alla verifica della conformità e del rispetto dei requisiti disciplinati secondo le modalità e le frequenze dei controlli riportati nel successivo paragrafo 14 – Schema dei controlli.

5.1 Modalità di presentazione della domanda di accesso al sistema

Tutti i soggetti della filiera disciplinata che intendono accedere alla realizzazione della “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria devono preliminarmente predisporre e produrre specifica richiesta di adesione al sistema dei controlli e certificazione all’IZS entro il 30 settembre di ogni campagna. La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto nei singoli formati predisposti (allegati 1, 2 e 4). Le richieste di accesso al sistema di controllo, redatte e sottoscritte direttamente dai richiedenti e possono essere presentati all’IZS:

1. direttamente dall’operatore (allegati 1 e 4);
2. dal Consorzio di Tutela incaricato, per conto degli associati (le eventuali fatturazioni intestate al Consorzio riporteranno l’evidenza dei costi imputati per ciascun associato) (allegato 2);
3. da altro soggetto, in base ad apposita delega (allegato 2). La delega che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono in ogni caso a carico del soggetto richiedente.

Nei casi 2 e 3 dovrà essere presentato un elenco contenente i soggetti della filiera produttiva rappresentati (distinti per tipologia di attività), accompagnato dalle singole richieste di adesione.

Il comitato di certificazione dell’IZS, inserirà in appositi Elenchi i soggetti richiedenti per i quali sono

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 7 di 36

stati verificati i requisiti preliminari di conformità (allegati 8 e 9).

Con l'atto della presentazione all'IZS della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda, accettano integralmente i contenuti del presente dispositivo ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione Arancia di Ribera in protezione nazionale transitoria.

Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l'Organismo di controllo facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi e articolazioni e ad accettare il tariffario relativo al controllo.

5.1.1 Domanda presentata da soggetto singolo

5.1.1.1 Produttore

I produttori che intendono concorrere alla produzione della denominazione “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria devono presentare specifica richiesta all'IZS mediante i seguenti moduli:

- a) Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione “dell'Arancia di Ribera” – Produttore - (allegato 1)”
- b) Dichiarazione appezzamenti – Denominazione “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria (allegato 3).

Le domande (allegato 1) contengono i seguenti elementi:

- ragione sociale del richiedente;
- iscrizione a CCIAA;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con l'IZS;
- stima dei quantitativi annuali di prodotto immesso sul mercato: previsione produttiva;
- una dichiarazione del rappresentante legale contenente l'impegno a consentire lo svolgimento di ogni attività inerente i controlli di conformità.

La domanda dovrà essere corredata dagli allegati:

- Elenco degli appezzamenti coltivati ad agrumeto, contenente riferimenti catastali, superficie agraria utilizzata, varietà coltivate, densità e sesti d'impianto, anno di impianto e indicazione dei sistemi di irrigazione (allegato 3);
- Copia dei fogli di mappa catastale con evidenziata la localizzazione degli impianti da iscrivere;
- Corografia 1:25.000 con delimitati gli appezzamenti;
- Eventuali copie di certificazioni volontarie (EUREPGAP, ISO9001, ecc.).

Nel caso di produttori che confezionano e commercializzano direttamente il proprio prodotto alla domanda bisogna allegare anche:

- Autorizzazione sanitaria del magazzino di lavorazione;

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 8 di 36

- Pianta dello stabilimento/i con identificazione degli impianti.
- Dichiarazione di separazione delle linee produttive (prodotto D.O.P./prodotto similare generico - allegato 12)

Le dichiarazioni allegate alla domanda (in particolare i riferimenti relativi agli appezzamenti) sono effettuate in conformità al D.P.R n° 445/00 e pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n° 445 del 28/12/00.

5.1.1.2 Confezionatori

La domanda, effettuata mediante il modulo Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione della denominazione “Arancia di Ribera” - Confezionatori (allegato 4)”, dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del richiedente;
- iscrizione a CCIAA;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- autorizzazione sanitaria (ove prevista dalla legislazione vigente);
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con IZS;
- stima dei quantitativi annuali di prodotto confezionato immesso sul mercato.

La domanda dovrà essere corredata dagli allegati

- Documento di iscrizione alla Camera di Commercio.
- Autorizzazione sanitaria.
- Pianta dello stabilimento/i con identificazione degli impianti.
- Eventuali copie di certificazione volontarie (EUROPEPGAP, ISO 9001, ecc)
- Dichiarazione di separazione delle linee produttive (prodotto D.O.P./prodotto similare generico - allegato 12)

5.1.1.3 Domanda consegnata da altro soggetto in forza di specifica delega (allegato 2)

Nel caso di domanda consegnata per conto di soggetti della filiera, da altro soggetto in forza di specifica delega, la stessa dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del soggetto che inoltra la domanda,
- indirizzo,
- recapito telefonico e fax,
- eventuale indirizzo di posta elettronica,
- nome e funzione della persona responsabile dei contatti con IZS,
- elenco delle singole domande, le quali comunque devono essere allegate, ciascuna redatta come da paragrafo 5.1.1.1 o 5.1.1.2 e comprensive della relativa delega.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 9 di 36

6 Riconoscimento dei richiedenti e mantenimento nel sistema di controllo

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, l'IZS verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

I tempi di attesa potrebbero prolungarsi in presenza di un elevato numero di richieste concentrate nel tempo; in ogni caso, le verifiche ispettive iniziali devono essere concluse prima dell'inizio della raccolta.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni l'IZS dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva, l'IZS verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i produttori: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale; le modalità di ottenimento della denominazione apprezzabili al momento dell'ispezione e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte con particolare riferimento alla coltivazione (sistemi di impianto, metodi coltivazione, etc);
- per i confezionatori: la disponibilità di attrezzature e di impianti idonei per il ricevimento, stoccaggio e conservazione delle arance; l'evidenza della separazione delle linee produttive per il prodotto D.O.P. dal restante prodotto e l'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento al confezionamento.

6.1 Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione all'IZS da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

6.1.1 Riconoscimento dei produttori

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, l'IZS provvede nei tempi previsti al precedente punto 6, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della denominazione “Arancia di Ribera”.

Per produttori, qualora nel corso della verifica ispettiva iniziale non siano emerse situazioni non conformi alla disciplina o tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione iniziale consegue l'iscrizione dell'azienda fra i soggetti riconosciuti negli Elenchi della “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria detenuti dall'IZS (allegato 8).

6.1.2 Riconoscimento dei confezionatori

Per i confezionatori, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità alla disciplina o tali da richiedere un supplemento di istruttoria, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte dell'IZS della Sicilia.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, l'IZS della Sicilia delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 10 di 36

(allegato 9).

L' idoneità ai fini del riconoscimento della denominazione dell' Arancia di Ribera sarà rilasciata per la fase o le fasi di processo per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

L' IZS motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta dall' IZS viene data informazione al richiedente ed al Consorzio di Tutela.

6.1.3 Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione “Arancia di Ribera”, fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario dei soggetti, è correlata alla validità dell' autorizzazione ministeriale rilasciata all' IZS ai fini dell' espletamento dei controlli di conformità.

Nel caso di rinnovo dell' autorizzazione all' espletamento dei controlli di conformità, l' IZS opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

6.2 Variazioni alle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell' idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ecc.) documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione “Arancia di Ribera” (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire all' IZS comunicazione in merito alle suddette variazioni, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre i 15 giorni dall' accadimento.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi. L' IZS entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modificazioni intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alle variazioni segnalate.

Per le annate successive a quella del riconoscimento a notifica della permanenza nel sistema di controllo della denominazione i soggetti già riconosciuti devono far pervenire all' IZS entro il 30 settembre la notifica di permanenza nel sistema indicando se ci sono variazioni rispetto alle situazioni precedentemente notificate. A sistematico aggiornamento del catasto delle particelle detenuto dall' Organismo di controllo, ogni produttore riconosciuto è tenuto a notificare all' IZS, per ogni campagna produttiva successiva a quella del riconoscimento, l' identificazione dei terreni interessati dalla denominazione Arancia di Ribera. Per la notifica deve essere utilizzato il formato allegato 3 – Dichiarazione appezzamenti o altro documento equivalente.

6.3 Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione “Arancia di Ribera” intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell' azienda, cessazione dell' attività produttiva ai fini della D.O.P. (o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa all' IZS comunicazione del recesso per l' applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto dall' IZS.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l' attività ai fini della denominazione “Arancia di Ribera” si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 11 di 36

6.4 Procedure di sorveglianza

6.4.1 Sorveglianza sugli operatori

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo 6.1, i soggetti riconosciuti della filiera “Arancia di Ribera” sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati ed applicabili, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello Schema dei controlli (Par.14).

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal presente dispositivo, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione transitoriamente protetta. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati dall’IZS e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni in riferimento all’attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della denominazione transitoriamente protetta.

Il produttore a garanzia delle separazioni delle produzioni a denominazioni protetta da quelle generiche deve garantire, dalla raccolta fino al confezionamento, che le produzioni destinate ad Arancia di Ribera D.O.P., siano opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinte dalle produzioni relative ad arancia generica.

Nell’eventualità di confezionamento di prodotto destinato al circuito D.O.P. e di prodotto simile generico, il confezionatore è tenuto ad assicurare una netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla D.O.P. che devono essere opportunamente identificate. Se non fosse possibile procedere ad una separazione spaziale delle produzioni è necessario procedere ad una separazione temporale destinando parte della giornata alla D.O.P. e parte alle altre lavorazioni, qualora si utilizzino le medesime attrezzature (locali ed impianti). Tale differimento temporale deve essere stabilito dal produttore e preventivamente comunicato all’organismo di controllo, comprensivo delle date e degli orari. Il programma stabilito deve essere scrupolosamente osservato dal produttore ed ogni variazione deve essere notificata all’IZS entro le 24 ore dal suo verificarsi.

I soggetti della filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che l’IZS intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l’IZS controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all’autocontrollo valutando il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione e le quantità totali confezionate.

Per quanto attiene l’entità di controllo per anno, la quota di controllo del 35% dei soggetti deve essere così costituita: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota, a sorteggio, tra i soggetti controllati gli anni precedenti sino a raggiungere il 35% complessivo.

Quando la verifica ispettiva non coincide con la lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità dell’IZS.

Nello schema dei controlli di cui al successivo paragrafo 14 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura dell’IZS ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della denominazione “Arancia di Ribera” nell’ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 12 di 36

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e i trattamenti e le azioni poste in essere dall'IZS come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla denominazione è costituito pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (definita come attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati dall'IZS al fine di accertare la conformità al disciplinare di produzione applicabile alla D.O.P. che consistono in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

6.4.2 Sorveglianza analitica sul prodotto - criteri di valutazione delle caratteristiche di conformità del prodotto

La valutazione della conformità del prodotto finito idoneo alla denominazione “Arancia di Ribera” deve essere effettuata mediante riscontri sul prodotto in corso di produzione, confezionamento o sul prodotto confezionato; tali controlli di conformità sono svolti sia in autocontrollo dai soggetti produttivi della filiera interessati, sia dall'IZS secondo le modalità di seguito evidenziate.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto dal circuito della D.O.P. ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tali interventi; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

E' cura del produttore e del confezionatore documentare e trattenere il lotto di prodotto sottoposto ad analisi (resa in succo, contenuto in solidi solubili, acidità e rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili) fino al positivo esito del controllo analitico ovvero sottoporlo ai trattamenti previsti al successivo punto 8.1 e 8.2 in caso di non conformità.

6.4.2.1 Autocontrollo

Il soggetto che immette in commercio il prodotto con la denominazione “Arancia di Ribera”, si accerta in autocontrollo che il prodotto finito presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare, in particolare per quanto riguarda aspetto esterno, calibro, categorie e caratteristiche fisico-chimiche.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati su apposita documentazione aziendale con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto di prodotto dal circuito della denominazione, registrando opportunamente cause e trattamento delle non conformità. Su tutti i lotti il produttore è tenuto ad effettuare e documentare un controllo di qualità volto ad accertare che il prodotto rientri nei parametri definiti e nella categoria “Extra” e “I”.

Le frequenze e la tipologia delle analisi da effettuarsi in autocontrollo a cura dei confezionatori che immettono sul mercato il prodotto agricolo “Arancia di Ribera” sono evidenziate nella tabella A di seguito riportata.

Tabella A - Tipologia e frequenza analisi in autocontrollo da parte dei confezionatori

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" – Servizio di certificazione	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 13 di 36

Specifiche tecniche (secondo le epoche di raccolta)	
<p><u>Tipologie di controllo</u></p> <p>Frutto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diametro trasverso minimo di 67 mm (A); • Calibri ammessi: minimo 8 secondo la classificazione europea, calibro 108 classificazione classica (108 frutti in cassa standard 49 x 33 x 18-20) (A); • Forma: sferica-ellissoidale (ovoide o schiacciata o ellittica) con ombelico interno (A); • Colore della buccia: arancio uniforme con tendenza al rossastro a fine inverno (A); <ul style="list-style-type: none"> • polpa: di colore arancio uniforme, tessitura fine e soda, senza semi (A); <p>Succo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di colore arancio (B); • resa non inferiore al 35% • Contenuti solidi solubili compresi tra 9 e 15 Brix (B); • acidità compresa tra 0.75 e 1.50 (B); • Rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili non inferiore a 8 (B); • Categorie: Extra e I (Prima) (A) 	<p><u>Frequenze dei controlli</u></p> <p>A) ogni lotto, in continuo nel corso delle operazioni ed annotazione sul Registro di confezionamento.</p> <p>B) ogni 500 tonnellate o frazione, con campione formato da almeno 10 frutti selezionati casualmente dal prodotto in lavorazione.</p>

La rispondenza alle caratteristiche disciplinate, relative ai parametri sopra riportati è verificata in autocontrollo attraverso la valutazione del prodotto prima della sua immissione in commercio mediante campionamento ed analisi da effettuarsi secondo la frequenza prevista.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto di prodotto dal circuito della denominazione "Arancia di Ribera" registrandone i quantitativi esclusi.

Il confezionatore deve produrre, conservare e rendere disponibili ai controlli le registrazioni relative alle attività di autocontrollo analitico, sulle quali deve essere chiaramente identificato il prodotto sottoposto a prova ed il relativo lotto di appartenenza. I referti di analisi devono essere prodotti secondo le frequenze previste, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

I requisiti di conformità relativi ai parametri chimico-fisici devono essere accertati in autocontrollo mediante analisi di prodotto prima della commercializzazione (invio campione ad un laboratorio o determinazione in azienda con strumentazione correttamente tarata e mantenuta). In riferimento a queste analisi in autocontrollo, il confezionatore è tenuto a comunicare all'IZS la data di prelievo, il numero dei campioni prelevati, l'identificazione del lotto di produzione sottoposto a prelievo nonché del campione eventualmente trasmesso al laboratorio e, in quest'ultimo caso, l'anagrafica completa del laboratorio incaricato dell'analisi. Tutti i referti analitici deve essere trasmessi, in copia, all'IZS ad informazione dell'avvenuto controllo e della conformità degli esiti.

I lotti di prodotto sottoposti ad analisi di laboratorio devono essere adeguatamente tracciati in modo

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 14 di 36

tale che in caso di non conformità sia eventualmente possibile attivare procedure di ritiro. Qualora il campione esaminato risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, oltre all'eventuale applicazione della procedura di ritiro, il confezionatore deve apportare, se applicabile, appropriate e tempestive azioni correttive al processo di produzione ed attuare, a riscontro dell'efficacia di dette azioni, un ulteriore campionamento su un altro lotto con ripetizione della determinazione analitica del/i parametro/i risultato/i non conforme/i, inviandone l'esito all'IZS. Quest'ultimo potrà, in funzione della gravità e scostamento dal valore disciplinato, richiedere al soggetto interessato un'intensificazione della frequenza e del campionamento e delle analisi in autocontrollo.

6.4.2.2 Controllo da parte dell'IZS – Servizio di certificazione

Annualmente l'IZS, in sede di verifica ispettiva presso il confezionatore, esegue campionamento ed analisi del prodotto ai fini dell'accertamento dei requisiti del disciplinare per il prodotto idoneo alla denominazione “Arancia di Ribera”. Tali riscontri sono effettuati, con un minimo di un lotto controllato, mediante valutazione di campione globale composto secondo i criteri della successiva tabella 1.

Tabella 1 - Criteri di formazione del campione globale.

Prodotti in corso di confezionamento		Prodotti confezionati	
Kg di peso	campioni elementari	N° di colli compreso nel lotto	N° di colli da prelevare (campioni elementari)
fino a 20.000	3	fino a 2.000	5
da 20.001 a 50.000	5	da 2.001 a 5.000	10
da 50.001 a 100.000	7	da 5.001 a 10.000	20
oltre 100.001	9	oltre 10.001	30

Le analisi metriche e sensoriali sono effettuate in loco dall'Ispettore dell'IZS, appositamente addestrato per effettuare tale espertizzazione specialistica, nel corso della verifica ispettiva dell'azienda controllata ed in presenza dell'operatore o di un suo delegato. Per effettuare le operazioni di campionamento, l'ispettore di controllo ha diritto di accedere ai locali dove vengono conservate le arance inoltre deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la rintracciabilità e le attività di autocontrollo. Qualora l'ispettore nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali deve fare immediato rapporto all'IZS. Copia del rapporto è consegnata all'operatore della lotto (o al suo rappresentante). Il campionamento viene effettuato mediante miscelazione dei campioni elementari di prodotto proveniente da un lotto omogeneo (vedi tabella precedente) da cui ricavare mediante suddivisione, tre aliquote campionarie equivalenti da inviare al laboratorio di analisi accreditato a fronte della norma UNI CEI ENI ISO/IEC 17025.

I campioni per le analisi di laboratorio, prelevati in triplo, vengono chiusi individualmente in sacchetti plastici idonei e codificati in etichetta con la data + sigla dell'ispettore + Codice azienda + suo numero progressivo (I, II e III). Per ciascun campione, due aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I e II, sono custodite dall'Ispettore in un apposito contenitore refrigerato per consegnarlo al laboratorio di analisi.

La terza aliquota, contrassegnata III è consegnata al rappresentante legale dell'azienda controllata, il quale la custodisce in frigorifero e può utilizzarla per analisi di parte in caso di contestazione dei risultati analitici ufficiali.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 15 di 36

Gli esiti del controllo e i prelievi effettuati, con la corrispondenza tra il lotto di prodotto ed i codici attribuiti ai campioni, sono riportati nel *Verbale di Espertizzazione del prodotto e prelievo campioni*. Al momento del prelievo in azienda l'ispettore di controllo redige, in triplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- Nominativo dell'ispettore
- Nominativo dell'operatore e suo indirizzo
- Eventuale nominativo del fiduciario dell'operatore, delegato a presenziare al prelevamento.
- Data e ora del campionamento
- Numero, tipologia e quantità di campione prelevato.
- N. identificativo del lotto
- Eventuali dichiarazioni del produttore sui campioni oggetto di campionamento.
- Eventuale osservazioni dell'ispettore.

I verbali devono essere sottoscritti dall'ispettore di controllo e dall'operatore o dal suo rappresentante. L'originale deve essere trasmesso al Laboratorio di Certificazione dell'IZS, una copia del verbale è consegnata all'operatore del lotto, una copia rimane all'ispettore.

Al suo rientro in sede, l'ispettore consegna i campioni da analizzare al laboratorio competente, tenendo copia del modulo di accettazione campioni. Il laboratorio sottopone ad analisi le aliquote contrassegnate con il numero I, conservando a temperatura di refrigerazione quelle contrassegnate con il numero II. L'IZS, visionando gli esiti, ne valuta la conformità ai valori del disciplinare e, qualora necessario, comunica all'azienda le eventuali NC. In seguito archivia i rapporti di prova e l'azienda ha facoltà di richiederne copia.

In caso di esito non conforme della prova si procede su richiesta dell'operatore all'esame sulla II aliquota conservata relativamente al parametro non conforme. Se la seconda prova darà esito positivo il parametro sarà da ritenersi conforme. Due esiti negativi determinano il mancato rilascio dell'attestazione di conformità.

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto dal produttore o dal confezionatore fino ad accertamento della conformità; può essere liberalizzato per la commercializzazione/immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici ufficiali.

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della Denominazione ed opportunamente trattati.

In caso di esito non conforme di controlli analitici è previsto un ulteriore campionamento sui successivi lotti di prodotto realizzati dall'azienda. Il campione successivamente prelevato dovrà avere una rappresentatività doppia rispetto a quella precedentemente prevista.

7 Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

7.1 Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo, in ragione della specifica attività svolta ai fini della D.O.P. Arancia di Ribera.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli dell'IZS e

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 16 di 36

trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente dispositivo nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della denominazione “Arancia di Ribera”.

7.2 Documentazione sistematicamente trasmessa all'IZS.

I confezionatori riconosciuti sono obbligati a fornire all'IZS sistematica comunicazione, entro il giorno 15 del mese successivo, in relazione alle quantità mensili delle produzioni ricevute ai fini della denominazione (allegato 6) e delle successive quantità nello stesso periodo lavorate ed immesse nel circuito della denominazione “Arancia di Ribera” (allegato 11).

I produttori riconosciuti devono trasmettere a fine campagna e comunque non oltre il 30 giugno, tenendo conto della tipologia del frutto a seconda dell'epoca di raccolta, la denuncia annuale di produzione. (allegato 10).

In caso di mancata trasmissione dei dati previsti entro i termini stabiliti dal piano l'IZS, solleciterà l'azienda alla trasmissione entro un tempo prefissato segnalando, nel contempo, che in caso di permanere della carenza l'IZS attiverà la procedura di sospensione del soggetto dal sistema di controllo e darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare al fine di determinare le quantità effettivamente prodotte, ricevute e/o avviate alla D.O.P. per il periodo non notificato e che i lotti non documentati, fino ad avvenuta integrazione, saranno esclusi dal circuito tutelato della denominazione e dalle operazioni di apposizione del marchio della denominazione Arancia di Ribera.

8 Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente dispositivo, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della denominazione “Arancia di Ribera”.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia dall'IZS nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera “Arancia di Ribera” rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del lotto del prodotto dal circuito della denominazione “Arancia di Ribera”, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

8.2 Gestione delle non conformità da parte dell'IZS

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 17 di 36

a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della denominazione “Arancia di Ribera” e dal presente dispositivo, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione del lotto del prodotto dal circuito della denominazione “Arancia di Ribera”.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al “Trattamento della non Conformità” ed alle “Azione Correttiva” di cui al successivo paragrafo 14 del presente dispositivo.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come “Gravi” saranno rese note all’Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

Tutti i provvedimenti di esclusione del lotto del prodotto dal circuito della denominazione “Arancia di Ribera” saranno comunicati a MIPAAF , alla Regione Sicilia interessata e, se presente, al Consorzio di Tutela incaricato.

Nel caso in cui l’operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato l’IZS provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato Centrale Controllo Qualità prodotti agroalimentari, MIPAAF, Consorzio di Tutela, se presente) la non conformità riscontrata.

9 Provvedimenti di sospensione e revoca dei soggetti dal sistema dei controlli

Fatte salve le disposizioni di dettaglio a fronte delle diverse situazioni non conformi di cui al successivo Schema dei controlli, a garanzia della complessiva rispondenza delle produzioni alla disciplina vigente per il circuito della denominazione “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria nonché della corretta applicazione del presente dispositivo di controllo, in alcune situazioni produttive o in determinati contesti operativi il comitato di certificazione dell’IZS può adottare provvedimenti di sospensione o revoca dei soggetti produttivi dal sistema dei controlli della denominazione protetta.

Infatti, nei casi in cui la sola esclusione dal circuito della denominazione non risultasse misura sufficiente per l’adeguato trattamento di una situazione non conforme si rende necessario porre in essere misure correttive più stringenti a garanzia del circuito tutelato.

In particolare, il provvedimento di sospensione comporta per il soggetto interessato la temporanea inibizione all’immissione del prodotto nel circuito tutelato e all’uso della denominazione “Arancia di Ribera”, con esclusione dal circuito protratta fino ad accertato ripristino delle condizioni di conformità previste dal disciplinare e dal presente dispositivo.

Il ripristino delle condizioni di conformità viene accertato dall’IZS mediante attività di verifica ispettiva.

Il provvedimento di sospensione può essere deciso, quali esempi non esaustivi di tutta la possibile casistica, quando:

- si riscontra una situazione di non conformità relativa ad aspetti strutturali che pregiudicano o possono pregiudicare tutta la produzione del soggetto riconosciuto;
- gli accertamenti evidenziano una condizione di pregiudizio della sicurezza del prodotto;
- il presente dispositivo prevede tale provvedimento a fronte di specifiche non conformità;
- la reiterazione o la molteplicità di situazioni di non conformità gravi sono tali da fornire una valutazione insufficiente sulla compatibilità del soggetto con i requisiti della denominazione “Arancia di Ribera” in protezione nazionale transitoria;
- il soggetto interessato ostacola l’esecuzione dei controlli di conformità;

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 18 di 36

- il soggetto interessato utilizza il riconoscimento ai fini della denominazione in modo improprio o ingannevole;
- il soggetto interessato esprime formale richiesta in tal senso.

Il comitato di certificazione dell'IZS invia al soggetto interessato notifica del provvedimento di sospensione stabilendo, se applicabile, il periodo di tempo entro il quale dovranno essere attuate le azioni correttive atte ad eliminare le non conformità rilevate.

Salvo diverse disposizioni, il provvedimento di sospensione potrà avere una durata massima di 60 giorni, oltre la quale il comitato di certificazione dell'IZS provvede all'emissione di un provvedimento di revoca.

Nei casi più gravi di infrazioni o inadempienze potrà essere deliberato un provvedimento di revoca dei soggetti produttivi, dal sistema dei controlli della denominazione “Arancia di Ribera”.

Il provvedimento di revoca ha carattere definitivo e comporta, per il soggetto interessato dal provvedimento, la perdita del riconoscimento nel sistema dei controlli, del diritto all'uso della denominazione e dei relativi marchi identificativi.

Il provvedimento di revoca può essere deciso, quali esempi non esaustivi di tutta la possibile casistica, quando:

- il soggetto interessato rifiuta l'esecuzione dei controlli di conformità;
- il soggetto interessato attua misure del tutto inadeguate a seguito di un provvedimento di sospensione;
- il soggetto interessato recede volontariamente dal sistema dei controlli o cessa l'attività produttiva.

Il Comitato di certificazione dell'IZS invia al soggetto interessato notifica del provvedimento di revoca, specificando le motivazioni che hanno condotto al provvedimento stesso.

Qualora un soggetto incorso in un provvedimento di revoca intenda richiedere nuovamente l'accesso al sistema dei controlli della denominazione “Arancia di Ribera”, lo stesso dovrà produrre all'IZS una nuova formale istanza di adesione e ripetere l'iter previsto per il riconoscimento; la rimozione delle cause del provvedimento di revoca è condizione preliminare necessaria per l'accettazione della richiesta e l'avvio del nuovo iter di riconoscimento.

I provvedimenti di sospensione e revoca dei soggetti dal circuito della denominazione “Arancia di Ribera” saranno comunicati alle Autorità competenti: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Sicilia e, se presente, al Consorzio di Tutela incaricato.

10 Ricorsi

L'operatore può proporre ricorso scritto da inviare al Comitato di certificazione dell'IZS contro le decisioni assunte dallo stesso ufficio, da inviare al Comitato Ricorsi, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione del provvedimento.

Il Comitato di certificazione dell'IZS, con eventuale azione consultiva del Comitato Ricorsi o il Comitato Ricorsi stesso, decide entro trenta giorni dalla data di arrivo dell'istanza, rigettandola od accogliendola, anche parzialmente. Del provvedimento deve essere data notizia all'operatore, presso l'azienda, mediante raccomandata da inviare entro i cinque giorni successivi all'assunzione dello stesso.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 19 di 36

11 Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, l'IZS assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione “Arancia di Ribera” il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

12 Pubblicità - Etichettatura

In riferimento alle indicazioni obbligatorie e facoltative relative alla denominazione “Arancia di Ribera”, apposte sul prodotto, le aziende devono attenersi al rispetto scrupoloso di quanto previsto, ammesso o richiesto in applicazione del disciplinare di produzione vigente e del presente dispositivo. Ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore sulle confezioni o nella pubblicità dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole; il produttore ne assume la diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti.

L'utilizzo della denominazione e del logo identificativo sulle confezioni implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione della Arancia di Ribera nonché la garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Paragrafo 13.7

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sulle confezioni della denominazione, del marchio distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della denominazione, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo.

Le etichette e presentazioni utilizzate per l'immissione al consumo della denominazione “Arancia di Ribera”, in assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato, dovranno essere preventivamente trasmesse all'IZS per la verifica delle caratteristiche disciplinate e la loro approvazione.

L'IZS rilascia attestazione di conformità dell'etichetta nei 3 giorni lavorativi consecutivi dal ricevimento della bozza. L'operatore che abbia ricevuto la conformità al disciplinare della bozza definitiva, invierà successivamente all'IZS una copia dell'etichetta utilizzata. L'IZS verifica che l'etichette utilizzate siano quelle approvate.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente sulla confezione e non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, è apposta sotto la diretta responsabilità del confezionatore e sarà soggetta ai controlli dell'autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

13 Disciplina produttiva

Generalità

Nei successivi paragrafi si riporta la disciplina produttiva prevista nell'ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale, evidenziando fra parentesi (R n...) i requisiti vincolanti ai fini della conformità.

13.1 Denominazione

La denominazione “Arancia di Ribera” è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 20 di 36

13.2 Descrizione del prodotto

L'Arancia di Ribera si contraddistingue per le sue caratteristiche peculiari descritte all'Art. 2 del disciplinare di seguito riportata:

la Denominazione d' Origine Protetta "Arancia di Ribera" è riservata alle produzioni derivanti dalle seguenti varietà (**R1**):

- a) Brasiliano con i cloni: Brasiliano comune, Brasiliano risanato;
- b) Washington Navel, Washington Navel comune, Washington Navel risanato, Washington Navel 3033;
- c) Navelina con i cloni: Navelina comune, Navelina risanata e Navelina ISA 315.

All'atto della sua immissione al consumo la Denominazione d'Origine Protetta "Arancia di Ribera" presenta le seguenti caratteristiche (**R2**):

frutto (esperidio):

- diametro trasverso minimo di 67 mm;
- calibro minimo di 8 secondo la classificazione europea.
- calibro 108 secondo la classificazione classica (n. 108 frutti in cassa standard 49x33x18-20);
- forma tipicamente sferica-ellissoidale (ovoide o schiacciata o ellittica) con ombelico interno;
- colore della buccia arancio uniforme, con tendenza al rossastro a fine inverno;
- polpa con colore arancio uniforme, tessitura fine e soda, senza semi.

succo:

- colore arancio;
- resa in succo non inferiore al 35%;
- contenuto di solidi solubili compreso tra 9 e 15 Brix;
- acidità compresa tra 0.75 e 1.50;
- rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili non inferiore a 8.

La D.O.P. "Arancia di Ribera" è riservata alle arance appartenenti alla categoria commerciale "Extra" e "I" (I° categoria).

13.3 Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata in modo da garantire il rispetto delle norme contenute nello specifico disciplinare. In questo modo, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche iscritte negli elenchi sono assoggettate al controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente piano di controllo.

13.4 Zona di produzione (R3)

La zona di produzione e di confezionamento dell' "Arancia di Ribera." comprende le aree della Provincia di Agrigento ricadenti nei comuni di: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana e Villafranca Sicula e della Provincia di Palermo nel comune di Chiusa Sclafani.

13.5 Metodo di ottenimento (R4).

La produzione della "D.O.P. Arancia di Ribera" proviene da impianti condotti con i seguenti metodi:

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 21 di 36

- a) tradizionale: ottenuto mediante l'adozione dei sistemi ordinari praticati nel comprensorio ai sensi delle norme di "Normale buona pratica agricola" in conformità ai Regolamenti comunitari e nel rispetto dei limiti dei residui di fitofarmaci;
- b) integrato: ottenuto con l'osservanza delle norme tecniche di produzione integrata della Regione Siciliana in conformità ai Regolamenti comunitari in materia agroambientale;
- c) biologico: in conformità al Regolamento CEE 2092/91 e successive modificazioni

La densità di piantagione è compresa tra 400 e 650 piante per ettaro **(R5)**.

I portinnesti ammessi sono i seguenti: *Citrus aurantium* (arancio amaro o melangolo), citrange Troyer, citrange Carrizo, citrumeli, *Poncirus trifoliata*, mandarino Cleopatra, *Citrus macrophylla*, esenti da virosi e dotati di alta stabilità genetica **(R6)**.

L'operazione di raccolta avviene manualmente e il distacco dei frutti deve essere effettuato con forbici **(R7)**.

La produzione massima per gli agrumeti non può superare i 400 quintali per ettaro. In annate eccezionalmente favorevoli tali limiti possono essere superati al massimo del 10% **(R8)**.

E' fatto assoluto divieto di praticare la deverdizzazione dei frutti **(R9)**.

13.6 Tecniche di allevamento

Per la produzione della "D.O.P. Arancia di Ribera" sono utilizzate due tipologie d'impianto: costituzione di nuovi agrumeti attraverso messa a dimora di giovani piante da vivaio, riconversione varietale di agrumeti già esistenti con le nuove cultivar.

In entrambi i casi il materiale di propagazione utilizzato (marze, portinnesti, piante innestate) deve essere certificato **(R10)**.

Nuovo impianto (R11)

Il sesto adottato deve essere tale da consentire un'agevole esecuzione delle principali operazioni colturali e il transito delle attrezzature agricole e al contempo garantire un equilibrato sviluppo vegeto-produttivo delle piante. A tal fine la densità d'impianto nei nuovi impianti dovrà essere compresa tra 400 e 650 piante/Ha **(R5)**, in dipendenza del portinnesto utilizzato **(R6)**.

La messa a dimora viene effettuata nel periodo invernale, a partire dal mese di dicembre fino a tutto marzo, con piante di uno o due anni e punto di innesto ad un'altezza compresa tra 50 e 60 cm avendo cura di non ricoprire il colletto per prevenire l'insorgenza di fitopatie.

Reinnesto (R12)

La tecnica del reinnesto si esegue su agrumeti preesistenti che rispondano ai seguenti requisiti minimi :

- densità compresa tra 400 e 650 piante/ha **(R5)**;
- buone condizioni vegetative e sanitarie.

I reinnesti si effettuano nella stagione primaverile, nei mesi di marzo e aprile, adottando la tecnica "a penna", "a corona" o "a pezza".

Il reinnesto deve essere preceduto da una energica potatura, direttamente sul fusto o le branche principali della varietà che si vogliono reinnestare.

Potatura (R13)

Gli interventi di potatura vengono eseguiti da febbraio a settembre e devono consentire la formazione di una struttura a "globo" armonica e "piena". La potatura viene effettuata annualmente con interventi cesori moderati, miranti ad evitare che si crei un affastellamento della vegetazione all'interno della chioma.

Gestione della flora spontanea (R14)

Il controllo delle erbe infestanti viene effettuato con poche lavorazioni meccaniche, utilizzando attrezzi che operano superficialmente per evitare di danneggiare l'apparato radicale.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 22 di 36

Lavorazioni (R15)

La prima lavorazione si esegue nel periodo compreso tra il 1° marzo ed il 30 aprile e ha lo scopo di ripulire il terreno e interrare i concimi, che vengono distribuiti in questo periodo dell'anno. Successivi interventi sono consentiti nel periodo primaverile/estivo, ad allegagione avvenuta.

Nutrizione e concimazione (R16)

La concimazione viene eseguita nel periodo compreso tra il 1° febbraio ed il 30 settembre, anche in fertirrigazione.

1. Metodo convenzionale e integrato.

La concimazione si esegue con concimi organici e/o granulari complessi organici o organo-minerali o minerali interrati con una leggera lavorazione del terreno.

2. Metodo biologico.

La concimazione si esegue con prodotti autorizzati ai sensi del Reg. CE 2092/91 e successive modifiche. Si esegue con concimi organici o organo-minerali interrati tramite una leggera lavorazione del terreno o in fertirrigazione.

Irrigazione (R17)

L'irrigazione avviene con il metodo a microgetto localizzato sia a "farfalla" che "a baffo".

Difesa fitosanitaria (R18)

La prevenzione ed il controllo fitosanitario dai fitopatogeni, insetti e acari fitofagi si differenzia a seconda della tecnica di produzione attuata (tradizionale, integrata o biologica).

Raccolta (R19)

La raccolta per la varietà Navelina inizia il 1° novembre e termina alla fine di febbraio; mentre per le varietà Brasiliano e Washington navel inizia nella prima decade di dicembre e termina alla fine di maggio. Il taglio dei frutti è effettuato con l'ausilio di forbici al fine di evitare il distacco del calice.

Condizionamento (R20)

Per i frutti non immessi immediatamente al consumo, dopo la raccolta è permessa la conservazione a basse temperature. Le condizioni di conservazione nelle celle frigorifere sono: temperature compresa tra 3 e 6 °C, umidità relativa tra il 75-95%. I tempi di condizionamento non devono superare i 90 giorni dalla raccolta. Al fine di salvaguardare la qualità e l'integrità delle produzioni a "D.O.P.", tutte le operazioni di condizionamento dovranno avvenire all'interno dell'area di produzione delimitata ai sensi dell'art. 3, in quanto lunghi trasporti e successive manipolazioni favoriscono l'insorgenza di fenomeni patogeni e contaminazioni del prodotto.

13.7 Etichettatura

L' "Arancia di Ribera D.O.P." in Protezione Nazionale Transitoria è immessa al consumo nelle seguenti confezioni: contenitori e/o vassoi di legno, plastica e cartone del peso fino ad un massimo di 25 kg.; sacchi retinati del peso massimo di 5 kg.; bins alveolari del peso massimo di 40 kg. Le confezioni, i sacchi ed i bins devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

La confezioni recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

1. La denominazione "Arancia di Ribera D.O.P." e il Logo, con caratteri superiori a quelli delle altre diciture presenti in etichetta;
2. La varietà di arance: Brasiliano, Washington navel e Navelina;
3. Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
4. La categoria commerciale di appartenenza "Extra" o "I";

E' altresì vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, all'indicazione del nome

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" – Servizio di certificazione	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 23 di 36

dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché a altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare. Debbono inoltre comparire gli elementi atti a individuare nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore. E' facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti.

Il Logo dell'"Arancia di Ribera D.O.P." risulta così composto: Dicitura "Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione di Origine Protetta" in carattere Textile, "Arancia di Ribera", minuscolo con le iniziali maiuscolo ad eccezione dell'art. "di", "D.O.P." in maiuscolo puntato e "Denominazione di Origine Protetta" tutto maiuscolo. La dicitura Arancia di Ribera è sormontata da un accenno di sky-line del frutto con i contorni e colori tipici dell'arancia di Ribera: grossa dimensione, buccia arancione e foglie larghe. Nel lato sinistro della dicitura "D.O.P." è presente la Sicilia geografica stilizzata.

Indici colorimetrici:

- foglia verde (74%C 18%M 100%Y 4%K);
- frutto arancio (1%C 77%M 100%Y 0%K);
- blu per la dicitura (100%C 91%M 31%Y 24%K)



Prescrizioni Accessorie etichettatura

La Commissione Europea ha fornito, nella nota prot. AGR 001485 DEL 16.01.06, alcune precisazioni in merito all'etichettatura dei prodotti a D.O.P. ed a I.G.P. in via di riconoscimento coperte a livello nazionale da una protezione transitoria; pertanto ai fini dell'etichettatura della "Arancia di Ribera", occorre osservare le seguenti specifiche:

- l'utilizzo dell'acronimo D.O.P. in accompagnamento alla denominazione "Arancia di Ribera" nell'etichetta o nella presentazione del prodotto, è possibile purché le aziende siano regolarmente inserite nel sistema dei controlli;
- in etichetta va riportato, a seguito della denominazione, la dicitura "*Protetta transitoriamente a livello nazionale con DM n.571 dell'11/01/2008*";
- l'indicazione D.O.P. deve essere utilizzata solo a livello nazionale e non sui prodotti destinati all'esportazione;
- non è ammesso l'uso del logo comunitario D.O.P. (Reg CEE n.1898/2006) in quanto il prodotto non è ancora registrato a livello comunitario.
- Sulle etichette del prodotto deve essere riportata anche la seguente dicitura: "*Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE n. 510/2006*".

L'utilizzo della denominazione e del logo identificativo sulle confezioni, può avvenire solo se sono

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 24 di 36

soddisfatte le condizioni previste dalle procedure di registrazione e di riconoscimento ed implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione della “Arancia di Ribera”, a salvaguardia dei presupposti di originalità, dei caratteri di tipicità e identificabilità richiesti dal Regolamento (CE) 510/06.

Le aziende che intendono utilizzare le diciture previste dal Disciplinare e il logo identificativo della Denominazione sulle confezioni di prodotto finito (sia in sede di riconoscimento iniziale che in seguito a variazioni) devono fare apposita richiesta di approvazione delle etichette all’organismo di controllo. Quest’ultimo, verificata la conformità delle etichette a quanto previsto dal disciplinare e dal dispositivo di controllo, ne rilascia l’autorizzazione all’uso (cfr. Par. 12).

13.8 Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

Produzioni di arance

Il produttore, ai fini della idoneità e tracciabilità della denominazione D.O.P. “Arancia di Ribera” deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni relative:

- al rispetto delle modalità e dei metodi di coltivazione e delle modalità e tempi di raccolta;
- all’identificazione e registrazione degli appezzamenti destinati alla coltivazione delle arance;
- al rispetto della produzione massima ammessa;
- all’identificazione e registrazione del prodotto raccolto sino al conferimento;
- alle registrazioni delle operazioni di condizionamento, se presenti (allegato 13)
- alle produzioni di arance conferite o vendute; al riguardo deve essere tenuto aggiornato un registro di produzione, distinto per varietà, contenete la data di raccolta, le quantità di arance prodotte e conferite/vendute ed il relativo destinatario (allegato 5).

Nella fase di conferimento il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione (dichiarazione di accompagnamento – allegato 7 o altro documento equivalente) che indichi: data, identificazione lotto, mittente e destinatario, peso del prodotto trasportato, varietà e la dicitura “prodotto idoneo alla D.O.P. Arancia di Ribera”.

13.9 Ricevimento del prodotto e confezionamento

Il soggetto responsabile del ricevimento del prodotto idoneo alla D.O.P. Arancia di Ribera deve predisporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un proprio elenco di produttori riconosciuti (accompagnato dal codice identificativo attribuito dall’IZS) dai quali viene raccolto il prodotto medesimo (allegato 14).

Le variazioni a detto elenco aziendale devono essere preventivamente comunicate all’IZS al fine di applicare, secondo quanto necessario, adeguate procedure di riconoscimento ovvero apportare gli aggiornamenti agli elenchi.

Il soggetto responsabile del ricevimento deve registrare in apposita documentazione (dichiarazione di accompagnamento o altra documentazione equivalente), e per ogni data di ricevimento, i quantitativi di arance ricevute e la relativa provenienza (allegato 6), inoltre deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni in modo da dare evidenza del rispetto ai requisiti disciplinati e che:

- il prodotto provenga da agricoltori inseriti nel sistema di controllo e certificazione;
- sia assicurata l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto in ingresso ed in uscita;
- l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto sia garantita nelle attività di stoccaggio, conservazione e movimentazione;
- sia assicurata la conformità circa le modalità e periodi di condizionamento e conservazione.

<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Servizio di certificazione</i>	Ed. 0 Rev. 0
Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto ARANCIA DI RIBERA D.O.P.	Emiss. 11.12.07
Frutto in Protezione Nazionale Transitoria	
	pagina 25 di 36

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate dall'IZS a copertura del periodo di tempo intercorrente fra le due ispezioni successive.

Nella fase di vendita/conferimento il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione (Dichiarazione di accompagnamento o altro documento equivalente) che indichi: varietà, identificazione lotto, mittente, destinatario, peso e la dicitura “prodotto idoneo alla D.O.P. Arancia di Ribera”.

Al momento del ricevimento del prodotto e verificata l'idoneità della provenienza il confezionatore registra su apposita documentazione le quantità ritirate/approvvigionate, la provenienza ed i contenitori di destinazione.

Procedure e sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità dei lotti di arance durante le operazioni di ricevimento fino al confezionamento.

Tali procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire presso il confezionatore, e per ogni giornata di confezionamento, l'origine, i quantitativi e la conformità dei lotti ai requisiti applicabili ai fini della “D.O.P. Arancia di Ribera”.

E' cura del confezionatore, per i lotti di arance ricevuti e destinati alla denominazione “D.O.P. Arancia di Ribera”, fornire evidenza oggettiva ai controlli dell'IZS del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase nonché delle eventuali non conformità rilevate e delle relative modalità di gestione.

Il confezionatore deve destinare al confezionamento con la denominazione “D.O.P. Arancia di Ribera” esclusivamente lotti di arance conformi ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo.

Delle operazioni di confezionamento devono essere prodotte, mantenute, rese disponibili e trasmesse (quando richiesto) adeguate registrazioni sul rispetto delle modalità di confezionamento e dalle quali risultino: la data di produzione (eventuale dichiarazione di accompagnamento o lotto di produzione se di provenienza aziendale) che identifica il prodotto immesso a confezionamento; la quantità di prodotto confezionata e commercializzata con la denominazione “Arancia di Ribera D.O.P.” (allegato 11).

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

14 Schema dei controlli

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva								
			Categoria	Descrizione																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14									
1	Produttore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione appezzamenti	In territorio delimitato, (R3)	Produrre domanda entro 30 settembre ed allegare idonea documentazione (allegato 1)	Controllo idoneità richiesta	D	Ad ogni riconoscimento	Produttore richiedente	Elenco completo alla fine di ogni anno solare degli produttori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli appezzamenti (dati catastali) la tipologia degli appezzamenti (n. piante, varietà), le potenzialità produttive	Ubicazione degli appezzamenti fuori zona		Diniego riconoscimento									
			Adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà negli appezzamenti (R1), metodo di ottenimento: - metodo conduzione impianto (R4); - densità (R5) (400-650/ha); - portainnesti (R6); - raccolta manuale e distacco con forbici (R7); - prod. max 400 q.li/ha (+10%) (R8); - divieto deverdizzazione frutti (R9)											Allegare alla domanda autocertificazione possesso dei requisiti e dichiarazione appezzamenti (allegato 3)	Controllo adeguatezza documentazione (allegato 3)	D	Ad ogni riconoscimento	Produttore richiedente	Assenza di uno o più requisiti	Diniego riconoscimento	Presentazione nuova domanda con attestazione di adeguamento ai requisiti
																				Carenza della documentazione	Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
																Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento	Produttore richiedente	Inadeguatezza impianti di coltivazione	Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
5	Produttore	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza impianti di coltivazione	Mantenimento requisiti metodo di ottenimento e tecniche di allevamento (R1 e da R3 a R18)	Iscrivere ogni anno solo appezzamenti che hanno complessivamente la composizione varietale e forme di allevamento e densità conforme (allegare all. 3)	Verifica composizione varietale e forme di allevamento e densità (allegato 3)	D	Ad ogni comunicazione	Produttore riconosciuto		Composizione varietale o forma di allevamento o densità non conforme	Grave	Esclusione particelle non idonee	Richiesta presentazione nuova variazione con iscrizione varietà conformi e adeguamento del requisito
6						Verifica ispettiva Ubicazione, adeguatezza impianti	I	Ad ogni comunicazione	Produttore riconosciuto					
7				Anagrafica e titolarità	Comunicare variazioni anagrafiche e titolarità	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Produttore riconosciuto		Mancata comunicazione e variazione anagrafica e titolarità	Lieve	Richiesta integrazione anagrafica	Aggiornamento anagrafica e titolarità
8											Mancata comunicazione e variazione ubicazione operatore in territorio delimitato	Grave	Sospensione da sistema di controllo	Richiesta integrazione documentazione e verifica ispettiva supplementare
9						Cessazione attività ai fini della D.O.P. Arancia di Ribera	Cessazione attività	Comunicare cessazione attività o recesso dal sistema di controllo (entro 15 gg)	Controllo comunicazione cessazione o recesso		D	Ad ogni comunicazione	Produttore riconosciuto	Elenco completo degli agricoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli appezzamenti (dati catastali) la tipologia degli appezzamenti (n. piante, varietà), le potenzialità produttive

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
10	Produttore	Tecniche di allevamento	Conformità a disciplinare	Tecniche di allevamento: - nuovi agrumeti o riconversioni adoperando materiale di propagazione certificato (R10); - densità impianto (400-650 piante/ha) (R5) - periodo e modalità di messa a dimora (R11); - reinnesto (R12); - potatura (R13); - gestione flora spontanea (R14); - lavorazioni (R15); - nutrizione e concimazione (R16); - irrigazione (R17); - difesa fitosanitaria (R18)	Coltivare attenendosi a disciplinare e registrare data di interventi (DDT o documentazione di acquisto)	Controllo modalità di coltivazione e controllo documentazione di acquisto	I	35 (14% in questa fase)	Produttore riconosciuto		Coltivazione difforme	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non conforme da circuito D.O.P.	Richiamo scritto Eventuale verifica supplementare nella campagna successiva
11				Raccolta (R19): - var. Navelina nov-febb - var. Brasiliano e Washinton navel dic-magg; Taglio frutti con forbici (R7).	Conformità periodi e modalità di raccolta	Controllo idoneità raccolta	D/I	35 (14% in questa fase)	Produttore riconosciuto		Raccolta difforme	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non conforme da circuito DOP	Richiamo scritto Eventuale verifica supplementare nella campagna successiva
12				Condizionamento (R20): - T 3-6 °C - U.R. 75 - 95% - max 90 gg dalla raccolta - in territorio delimitato (R2).	Conformità modalità di condizionamento	Controllo idoneità di condizionamento	D/I	35 (14% in questa fase)	Produttore riconosciuto		Condizionamento difforme	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non conforme da circuito D.O.P.	Richiamo scritto. Eventuale verifica ripristino conformità modalità di condizionamento
13				Registrare modalità e tempi di condizionamento (R20)	Registrare gli elementi disciplinati su modulistica prevista (allegato 13) o equivalente	Controllo idoneità delle registrazioni	I	35 (14% in questa fase)	Produttore riconosciuto		Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito D.O.P. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare per il ripristino della conformità

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
14	Produttore	Raccolta arance e vendita	Conformità a disciplinare	Resa aziendale in arance non superiore a quella prevista (R8), raccolta manuale (R7) e nel rispetto del calendario prescritto (R19)	Raccogliere attenendosi a disciplinare e registrare data di raccolta e quantità	Controllo modalità di raccolta e controllo resa.	I	35 (14% durante questa fase di lavorazione)	Produttore riconosciuto		Resa superiore o raccolta difforme o mancato rispetto del calendario	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non conforme da circuito D.O.P.	Richiamo scritto. Eventuale verifica supplementare nella campagna successiva
15			Verifica delle registrazioni		Registrare gli elementi disciplinati su modulistica prevista (allegato 5) o quaderno di campagna	Controllo idoneità delle registrazioni	I	35 (14% durante questa fase di lavorazione)	Produttore riconosciuto		Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non tracciato da circuito D.O.P. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare nella campagna successiva
16			Identificazione e rintracciabilità	Identificazione lotti di arance destinate a D.O.P. con indicazioni previste	Identificare lotti di arance destinate a D.O.P. e registrare identificazione (dichiarazione di accompagnamento, o documentazione equivalente)	Controllo idoneità registrazioni identificative	I	35 (14% durante questa fase di lavorazione)	Produttore riconosciuto		Identificazione e/o registrazioni non idonei a garantire rintracciabilità	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non tracciato da circuito D.O.P. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare nella campagna successiva
17					A fine campagna (non oltre il 30 giugno) comunicare a IZS i quantitativi raccolti e relative destinazioni (par.7.2)	Controllo comunicazioni	D	100	Prodotto	Quantità immesse nel circuito (quali, quanto, e dove) per ciascun agricoltore	Ritardata comunicazione e	Lieve	Sollecito adeguamento entro 15 giorni	
18									Mancata comunicazione e entro i 15 giorni da sollecito	Grave	Sospensione da sistema di controllo fino ad adeguamento comunicazione	Verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dati presso il soggetto		
19	Confezionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato, (R3)	Produrre domanda entro 30 settembre (allegato 4)	Controllo documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione non in territorio delimitato		Diniego riconoscimento	

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
20	Confezionatore	Riconoscimento iniziale	Adeguatezza strutture e impianti	idoneità strutture ed impianti ai fini della D.O.P.	Allegare a domanda documentazione prevista (allegato 4)	Controllo documentazione descrittiva	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
21						Controllo indicazione capacità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
22						Controllo autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Mancato invio idoneità sanitaria stabilimento		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
23						Verifica ispettiva sugli impianti di confezionamento	I	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Inadeguatezza strutture impianti		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento e presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
24	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	Impianti in zona delimitata (R3)	Comunicare eventuali modifiche ubicazione entro 15 gg	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare (allegato 9)		Ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
25											Mancata comunicazione e variazione anagrafica operatore	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione anagrafica operatore	Verifica documentale. In caso di mancata integrazione sospensione fino ad adeguamento e verifica ispettiva supplementare
26											Mancata comunicazione e variazione ubicazione operatore (in territorio delimitato)	Grave	Sospensione da sistema di controllo	Richiesta integrazione documentazione e verifica ispettiva supplementare
27			Adeguatezza strutture e impianti	idoneità strutture ed impianti ai fini della D.O.P.	Allegare a comunicazione e autorizzazione sanitaria e caratteristiche impianti	Controllo documentazione descrittiva impianti	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto		Carenze della documentazione	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale integrazione. In caso di mancata integrazione sospensione fino ad adeguamento e verifica ispettiva supplementare

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva		
			Categoria	Descrizione												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
28	Confezionatore	Mantenimento dei requisiti				Controllo indicazione capacità produttiva	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto		Carenze della documentazione	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale integrazione. In caso di mancata integrazione sospensione fino ad adeguamento e verifica ispettiva supplementare		
29						Controllo autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto		Mancata consegna autorizzazione sanitaria	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale integrazione. In caso di mancata integrazione sospensione fino ad adeguamento e verifica ispettiva supplementare		
30													Autorizzazione sanitaria non vigente	grave	Sospensione sistema di controllo	Richiesta integrazione documentazione e/ripristino idoneità sanitarie e verifica ispettiva supplementare
31						Verifica ispettiva sugli impianti	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Confezionatore riconosciuto		Inadeguatezza strutture impianti	Grave	Esclusione del lotto del prodotto Sospensione da sistema di controllo	Richiesta di adeguamento strutture impianti e nuova verifica ispettiva		
32		Cessazione attività	Cessazione attività ai fini della D.O.P.		Comunicare eventuale cessazione	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione e cessazione	Grave	Esclusione del lotto del prodotto da circuito D.O.P. Aggiornamento Elenco confezionatori			
33		Accettazione prodotto	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione fornitori e prodotto	Verificare adeguatezza documentazione di fornitura (DDT) o dichiarazione di accompagnamento	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	35 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Carenze documentazione di fornitura con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non tracciato da circuito D.O.P. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare		

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %) 8	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
34	Confezionatore	Accettazione prodotto	Identificazioni e rintracciabilità	Identificazione fornitori e prodotto							Carenze documentazione di fornitura senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento/integrazione dati entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione e invio a IZS evidenza adeguamento identificazione: In caso di mancato adeguamento sospensione e nuova verifica
35					Registrare le acquisizioni di prodotto e conservare le dichiarazioni di accompagnamento firmate ad evidenza del controllo avvenuto	Controllo registrazioni e documenti	D	100	Confezionatore riconosciuto	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) per ciascun confezionatore	Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non tracciato da circuito D.O.P. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare
36											Carenze delle registrazioni o della documentazione, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento/integrazione dati entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di registrazione e invio a IZS evidenza adeguamento registrazioni. In caso di mancato adeguamento sospensione e nuova verifica
37						Identificazione fornitori e prodotto	Comunicare mensilmente all'IZS i quantitativi approvvigionati per ogni fornitore (par.7.2)	Controllo adeguatezza comunicazione	D	100	Confezionatore riconosciuto	Ritardata trasmissione	Lieve	Sollecito integrazione entro termine fissato e notifica misure applicabili in caso di mancato adeguamento
38									Mancato adeguamento a sollecito	Grave	Sospensione prodotto non documentato da procedure di etichettatura/confezionamento. Sospensione da sistema di controllo. Richiesta adeguamento documentazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento documentazione e		

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
39	Confezionatore	Lavorazione	Identificazioni e rintracciabilità	I lotti di arance destinati alla D.O.P. devono essere opportunamente identificati in ogni fase del processo di confezionamento e lavorati in linee di lavorazione separate dal prodotto simile generico	Controlli idoneità linee di lavorazione ed eventuale separazione spaziale e/o temporale (Par. 5.1.1.2)	Controllo idoneità identificazione Arance	I	35 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Mancata separazione temporale o spaziale delle linee produttive o mancato rispetto delle comunicazioni (Par. 5.1.1.2 e allegato 12)	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non tracciato da circuito D.O.P. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare
40					Nel caso di separazione delle linee di lavorazione, registrare attività con riferimento al prodotto in ingresso, attrezzature utilizzate, area di stoccaggio e quantità prodotte.	Controllo dati identificativi e registrazione attività	I	35 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Carenze identificazione con perdita di tracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non tracciato da circuito D.O.P. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare
41											Carenza identificazione senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento/integrazione dati entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione e invio a IZS. evidenza adeguamento identificazione. In caso di mancato adeguamento sospensione e nuova verifica
42		Condizionamento (se presente)	Conformità al disciplinare	Condizionamento (R20): - T 3-6 °C - U.R. 75 - 95% - max 90 gg dalla raccolta - in territorio delimitato (R2).	Conformità modalità di condizionamento	Controllo idoneità di condizionamento	D/I	35 (14% in questa fase)	Produttore riconosciuto		Condizionamento difforme	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non conforme da circuito D.O.P.	Richiamo scritto Eventuale verifica ripristino conformità modalità di condizionamento

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
43	Confezionatore	Condizionamento (se presente)	Conformità al disciplinare	Registrare modalità e tempi di condizionamento (R20)	Registrare gli elementi disciplinati su modulistica prevista (allegato 13) o equivalente	Controllo idoneità delle registrazioni	I	35 (14% in questa fase)			Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito D.O.P. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare per il ripristino della conformità	
44		Prodotto finito pronto per il confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e registrazione lotto di confezionamento	Identificare lotto di confezionamento e registrare tale identificazione	Controllo idoneità identificazione e registrazione	I	35 (almeno il 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Carenza identificazione /registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non tracciato da circuito D.O.P. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare	
45											Carenza identificazione /registrazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione /registrazione ed invio a IZS evidenza adeguamento. In caso di mancato adeguamento sospensione e nuova verifica	
46				Conformità al disciplinare	Caratteristiche finali (R2): - Aspetto esterno - Diametro trasverso - forma - calibro minimo - colore della buccia - polpa	Accertare i requisiti di conformità come da modalità in Par. 6.4.2.1	Controllo caratteristiche fisiche e morfometriche così come previsto in par. 6.4.2.1	I	100	Lotti di confezionamento o in corso di confezionamento		Non conformità per uno o più dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non conforme da circuito D.O.P.. Sospensione dal sistema di controllo. Richiesta adeguamento modalità di controllo	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità di produzione e caratteristiche prodotto finito.
47							Acquisizione e verifica idoneità controllo effettuato dal confezionatore riconosciuto	D	100	Confezionatore riconosciuto		Mancato rispetto frequenza autocontrollo	Grave	Richiesta integrazione autocontrollo con trasmissione evidenze all'IZS	Verifica evidenze integrazione autocontrollo, in caso di mancato adeguamento sospensione dal sistema di controllo e nuova verifica ispettiva

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
48	Confezionatore	Prodotto finito pronto per il confezionamento	Conformità al disciplinare	Caratteristiche finali (R2): - colore succo - resa in succo - contenuto di solidi solubili - acidità, - rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili	Accertare i requisiti di conformità come da modalità in par.6.4.2.1	Prove analitiche su campione (caratteristiche chimico-fisiche) così come previsto in par. 6.4.2.1	A	Secondo quanto previsto nel paragrafo 6.4.2.2.	Lotti di confezionamento o in corso di confezionamento		Non conformità per uno o più dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non conforme da circuito D.O.P.. Sospensione dal sistema di controllo. Richiesta adeguamento modalità di controllo	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità di produzione e caratteristiche prodotto finito.
49							D	Secondo quanto previsto nel paragrafo 6.4.2.1	Confezionatore riconosciuto		Mancato rispetto frequenza delle prove analitiche in autocontrollo	Grave	Richiesta integrazione prove analitiche in autocontrollo con trasmissione evidenze all'IZS	Verifica evidenze integrazione autocontrollo, in caso di mancato adeguamento sospensione dal sistema di controllo e nuova verifica ispettiva
50				I	35 (almeno il 14% in questa fase)	Lotti di confezionamento o in corso di confezionamento	Non conformità di uno qualsiasi dei requisiti	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non conforme da circuito D.O.P.		Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare			
51							Mancata esclusione prodotto non conforme per uno o più requisiti disciplinati. Mancata esecuzione o rispetto frequenza di autocontrollo	Grave	Segnalazione ad organi di vigilanza. Richiesta esecuzione immediata verifiche di prodotto e trasmissione esiti a IZS.		Sospensione confezionatore fino ad adeguamento delle attività di gestione con ulteriore verifica ispettiva			
52							Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione del lotto del prodotto da circuito D.O.P.. Sospensione da sistema di controllo e richiesta adeguamento		Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto			

Schema dei Controlli "Arancia di Ribera" - Protezione transitoria

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva		
			Categoria	Descrizione												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
53	Confezionatore	Commercializzazione	Conformità al disciplinare	Modalità di confezionamento (R 21)	Confezionare il prodotto così come prescritto. Utilizzare la denominazione e esclusivamente e su lotti conformi e registrare tali quantitativi	Controllo modalità di confezionamento e registrazioni confezionamento	I	35 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Modalità di confezionamento non conforme o assenza registrazioni	Grave	Esclusione del lotto del prodotto non conforme da circuito D.O.P.. Richiesta adeguamento procedure di confezionamento e registrazioni. Segnalazione ad organi di vigilanza.	Divieto di commercializzazione fino ad adeguamento modalità di confezionamento o registrazioni e nuova verifica ispettiva		
54						Trasmettere a IZS mensilmente quantità confezionate e commercializzate con la denominazione e (Par. 7.2)	Controllo comunicazioni	D	100	Prodotto	Quantità immesse nel circuito per ogni confezionatore	Ritardata comunicazione	Lieve	Sollecito integrazione entro i 15 gg e notifica misure applicabile in caso di mancato adeguamento		
55													Mancata comunicazione e entro i 15 giorni da sollecito	Grave	Sospensione da circuito D.O.P. fino ad adeguamento comunicazione	Verifica ispettiva per acquisizione diretta dati presso il soggetto
56						Designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione (R 21)	Utilizzare la denominazione e esclusivamente e secondo le modalità previste consentite e convalidate	Controllo corretto utilizzo elementi di designazione e presentazione (Par. 13.7)	I	100	Confezionatori riconosciuti		Designazione e presentazione non approvate	Grave
57										Designazione e presentazione non conformi	Grave	Esclusione del prodotto da circuito D.O.P.	Sospensione del confezionatore fino ad adeguato utilizzo della denominazione con ulteriore verifica ispettiva			